

# Les légumes locaux oubliés

## ■ L'archipel des plantes gourmandes

Le collectif des associations du Patrimoine, lors de sa dernière assemblée générale, avait invité David Richard et Angel, tous deux initiateurs du « Programme de Valorisation Agricole et Gastronomique des variétés locales, dites patrimoniales ». Le projet est porté par le Lycée horticole de Romans, Terre d'Horizon.

Leur intervention pourrait s'inscrire dans le cadre du lancement de la vallée de la gastronomie avec Franck Vidal, président de l'association, et tous les acteurs de l'agriculture, des métiers de bouche et fabricants de bons produits locaux. Bien consommer en retrouvant les légumes et fruits disparus ou en voie de l'être. La biodiversité est en danger en raison des risques naturels comme le changement climatique. Le projet est de retrouver les variétés d'autrefois, (avant les hybridations) et la qualité gustative des produits locaux. Il se développe en quatre opérations : inventaire de la biodiversité cultivée et sa sauvegarde, la mise en culture des variétés, la valorisation agricole ou gastronomique et la diffusion auprès des consommateurs, avides de produits naturels anciens.

L'inventaire du patrimoine végétal, maraîcher et fruitier a été effectué par le Lycée Horticole, en Drôme,

Ardèche et une partie de l'Isère, limité par le couloir rhodanien, les contreforts ardéchois, la plaine de Valence jusqu'à Livron, la vallée de la Drôme, puis une partie du Vercors et du Royans. C'est dire que notre territoire est au Centre de leur préoccupation. Beaucoup de zones sont encore obscures et restent à découvrir. L'ethnobotanique est l'étude des relations entre les humains et les plantes depuis le XVIème siècle jusqu'à nos jours, avec des enquêtes sur le terrain. Ces recherches ont permis de retrouver les anciennes semilles, les greffons, les tubercules, pour les faire revivre, et ça marche. C'est ainsi qu'environ 60 espèces recouvrant 500 variétés ont été recensées.

La zone drômoise est aussi importante que la zone lyonnaise, en termes de ressources en graines, plantes, arbres fruitiers et tubercules. Le territoire est aussi un des premiers grâce aux personnalités qui ont œuvré pour la culture : les pépiniéristes comme Seux, les Graines comme Thézier de Valence, ou Seyve-Villard d'Annonay qui cultivait dans la région de Saint-Vallier (raisin de Saint-Vallier). Ce sont à ces hommes et à ces femmes, que l'on doit la reconnaissance de l'agriculture biologique dans nos deux départements. Parmi les variétés recensées, 204 sont locales et donnent du goût à



Poire chapelan



Le cardon « plein blanc interme » de Saint-Donat-sur-l'Herbasse.



Concombre blanc de Tournon.

notre cuisine, pour leur intérêt :

-Intérêt économique : cerises ratafia, pêches de Châteauneuf sur Isère

-Intérêt culinaire : la courge Barbarine gouteuse en confiture, en voie de disparition, ou le concombre blanc de Tournon qui n'est jamais amère.

-Intérêt génétique : le cardon « plein blanc interme », dont la souche est de Saint-Donat ; en raison de la terre et du climat, il n'est jamais sorti de Saint-Donat depuis plus de 80 ans, le melon de Saint-Sauveur ou de Montoisson, les haricots noirs de Tain...

-Intérêt historique : la pomme de

terre dite « Lucienne », cultivée à l'ombre des pêchers en fleurs a été amenée à Saint-Lattier par des ouvriers des hauts plateaux ardéchois, saisonniers chez la Lucienne, fermière qui les embauchait. Ils cultivaient la pomme de terre et à la fin de la saison remontaient la production au Gerbier des Joncs ; en souvenir, le tubercule a pris le nom de la fermière. Le tubercule n'a jamais dégénéré depuis plus de 100 ans ; les oignons de Tournon, ou la pomme Courbis.

Le critère de conservation, facteur déterminant autrefois, était un élément de reproduction du produit.

La base génétique permet d'améliorer la variété. On parle alors de généalogie de la variété. Savez-vous que l'asperge blanche porte le nom pompeux d'Argenteuil, mais en fait la semence vient de Saint-Donat ? On dit que la variété est nationale mais d'intérêt local. Il y a aussi l'aubergine de Valence, le tilleul de Buis-les-Baronnies qui fixe le prix pour le monde entier, la poire chapelan qui est menacée, cultivée en Drôme-Ardèche, elle est bonne à cuire avec du vin. Il y a aussi la pêche de vigne sanguine qui devient rare ! Je vous en reparlerai ...